

(19) HU

MAGYAR  
NÉPKÖZTÁRSASÁGORSZÁGOS  
TALÁLMÁNYI  
HIVATAL

# SZABADALMI LEÍRÁS

SZOLGÁLATI TALÁLMÁNY

B

A bejelentés napja: (22) 83. 11. 03. (21) 3791/83.

A közzététel napja: (41) (42) 1985. 11. 28.

Megjelent: (45) 1988. 03. 21.

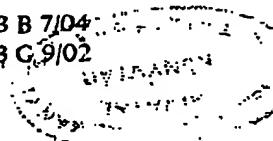
(11)

190615

Nemzetközi  
osztályjelzett:(51) NSzO<sub>4</sub>

A 23 B 7/04

A 23 C 9/02



Feltaláló(k): (72)

KISS Magdolna 16%, PRÁGER Antal 13%, élelmiszeripari  
munkások, DEGEN Gyula, 15% élelmiszeripari üzemi-  
mérnök, dr. BEKE György 20%, BOTÁRLászlóné 15%, SEBŐK András 13% vegyszermérnökök,  
Budapest, KOZÁRI Tibor gépészszemérmök, 8%, Győr

Szabadalmas: (73)

Magyar Hütőipari Vállalat, Budapest

## (54) ELJÁRÁS GYORSFAGYASZTOTT, HABOSITOTT GYÜMÖLCSESSZERT KÉSZITMÉNYEK ELŐÁLLITÁSÁRA

1

### (57) KIVONAT

Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy járnak el, hogy

a) 40–70 tömeg% – előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt – gyümölcsfürét, 10–30 tömeg% vizet, 5–20 tömeg% cukrot, 20–30 tömeg% sűrített tejet vagy 8–10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószert és/vagy emulgálószert, előnyösen 4 és 8 °C közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekevernek,

b) a keveréket ismert módon homogenizálják és előnyösen 0 és 4 °C közötti hőmérsékletre elohűtik,

c) –4 °C körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60–120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítják, végül

d) adagolás és töltés után –20 °C körüli hőmérsékleten ismert módon fagysztják.

A találmány tárgya eljárási gyorsfagyaszott habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására.

A fagyaszott desszert- és jégkrém-féléknek két fő típusa ismeretes: a tejes, tejszínes készítmények és a vizes fagylaltak (sherbet, gyümölcsfagylalt).

A két fő csoporton belül a további változatok a habosítás fokában, az adagolás, a töltés és keményítés műveleteinek alkalmazásában és sorrendjében, az állomány képlékenységében, keménységében, a 0 °C feletti, illetve alatti stabilitásban, valamint a szárazanyag-, cukor- és a zsiradék-tartalomban térnek el egymástól. A fenti tényezőknek megfelelően gyártástechnológiájuk is kisebb, nagyobb mértékben eltérő.

Valamennyi terméktípus közös jellemzője, hogy gyümölcsöt vagy gyümölcslevet csak ízesítőanyaggal (max. 15–20%) tartalmaznak, gyümölcsöt főkomponensként (40–70%) tartalmazó, habosítással lazított, gyorsfagyaszott készítmény előállítására szolgáló eljárást nem ismeretes.

A találmány szerinti eljárással gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítményeket állítunk elő oly módon, hogy

a) 40–70 tönmeg% – előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt – gyümölcspürét, 10–30 tönmeg% vizet, 5–20 tönmeg% cukrot, 20–30 tönmeg% sűritett tejet vagy 8–10 tönmeg% tejport, valamint ismert stabilizálószert és/vagy emulgálószert, előnyösen 4 °C és 8 °C közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekeverünk,

b) a keveréket ismert módon homogenizáljuk, és előnyösen 0 és 4 °C közötti hőmérsékletre elohűtjük, majd

c) -4 °C körüli hőmérsékletre hűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetünk bele és 60–120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítjuk, végül

d) adagolás és töltés után -20 °C körüli hőmérsékleten keményítjük.

Az így előállított készítmények rendelkeznek a tejes és tejszínes készítmények magas habosítási fokával, szárazanyag-tartalmával, telt szével és sima állományával, ugyanakkor zsírtartalmuk lényegesen alacsonyabb, mint azoké, melyük 0 °C alatt és fölött egyaránt kanalazható és alacsony energiatartalmuk a lágy és vizes fagylaltokéhoz hasonló. Valamennyi ismert terméktől eltérnek azonban abban, hogy 0 °C fölött is stabilis habok maradnak, míg

azok elfolynak, illéte víz és egyéb alaktó fázisaiakra válnak szét. Minthogy az ismert technológiáktól eltérően az eljárási során egyetlen műveletnél sem kell 5 °C fölötti hőkezelést alkalmazni, a gyümölcs megőrzi eredeti kedvező beltartalmi és érzékszervi tuljdonságait, amelyek a készítmény magas gyümölcsstartalmának megfelelően a natúr gyümölcsével azonos módon érvényesülnek.

A találmány szerinti eljárást az alábbi kiviteli példán mutatjuk be.

10

#### Példa

50 tönegrész 5–8 °C hőmérsékletű natúr szárítóspúré, 0,1 tönegrész citromsavat és 31 tönegrész lehűtött sűritett tejet összekeverünk, majd hozzáadunk 7 tönegrész cukrot. Végül 10,9 tönegrész vízben feloldunk 0,3 tönegrész nátrium-alginátot és 1 tönegrész élelmiszeripari tisztaságú xantángumit és az oldatot a fenti elegyhez adjuk, majd homogenizáljuk, ezután -4 °C-ra lehűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú nitrogén gázt vezetünk bele, és 80% habosítási fokra felhabosítjuk. Igy stabilis jégkristály szuszpenziót, azaz szilárd és folyékony hab komplex kolloidikai rendszert alakítunk ki. Ezt megfelelő dobozokba töltjük és -20 °C körüli hőmérsékleten keményítjük. Igy kitűnő ízű, habosított szamócakrémet kapunk.

15

20

25

#### Szabadalni igénpontok

Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására, azzal jellemzve, hogy

40–70 tönmeg% – előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt – gyümölcspürét, 10–30 tönmeg% vizet, 5–20 tönmeg% cukrot, 20–30 tönmeg% sűritett tejet vagy 8–10 tönmeg% tejport, valamint ismert stabilizálószert és/vagy emulgálószert, előnyösen 4 és 8 °C közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekeverünk,

a keveréket ismert módon homogenizáljuk, és előnyösen 0 és 4 °C közötti hőmérsékletre elohűtjük, majd

-4 °C körüli hőmérsékletre hűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetünk bele és 60–120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítjuk, végül

adagolás és töltés után -20 °C körüli hőmérsékleten ismert módon fagyasztkuk.

# METHOD FOR PRODUCING QUICK-FROZEN FOAMED FRUIT DESSERT PRODUCES

Patent Number:

Publication date: 1986-09-29

Inventor(s): DEGEN GYULA;; KISS MAGDOLNA;; SEBOEK ANDRAS;; BEKE GYOERGY;; BOTAR LASZLO; KOZARI TIBOR;; PRADER ANTAL

Applicant(s): MAGYAR HUETOEPARI VALLALAT

Requested Patent: HU190615

Application Number: HU19830003791 19831103

Priority Number (s): HU19830003791 19831103

IPC Classification: A23B7/04; A23G9/02

EC Classification:

Equivalents:

---

## Abstract

---

---

Data supplied from the esp@cenet database - I2

---

Lapsed due to non-payment of fees

*Application number:* P8303791

*Application date:* 1983.11.03

*Publication number:* 37008

*Publication date:* 1985.11.28

*Registration number:* 190615

*Hungarian title:* Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására

*Owner:* Győri Hűtőipari Vállalat, Győr (HU)

*Inventor:* dr. Beke György, Budapest (HU), 20%

Kiss Magdolna, Budapest (HU), 16%

Dégen Gyula, Budapest (HU), 15%

Botár Lászlóné, Budapest (HU), 15%

dr. Sebők András, Budapest (HU), 13%

Práder Antal, Budapest (HU), 13%

Kozári Tibor, Győr (HU), 8%

#### *Abstract (first publication):*

Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy járunk el, hogy

a) 40-70 tömeg% - előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt - gyümölcsösürét, 10-30 tömeg% vizet, 5-20 tömeg% cukrot, 20-30 tömeg% sűrített tejet vagy 8-10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószert és/vagy emulgeálószert, előnyösen 4 és 8 uC közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekevernek,

b) a keveréket ismert módon homogenizálják és előnyösen 0 és 4 uC közötti hőmérsékletre előhűtik,

c) -4 uC körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60-120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítják, végül

d) adagolás és töltés után -20 uC körüli hőmérsékleten ismert módon fagyaszlják.

#### *Measures Change of owner, representative, authorship*

##### **0K. Publication of patent application (CV)**

*Measure Announcement:* 1985.11.28 (BB9A Publication of patent applications)

##### **9. Lapse of definitive patent protection due to non-payment of fees (EZ)**

*Measure Date:* 1996.07.08 *Reception:* 1996.07.20 *Announcement:* 1996.08.28 (MM4A Lapse of definitive patent protection due to non-payment of fees)

#### *Change of owner, representative, authorship*

##### **7. Acceptance of relinquishment from representation (ET)**

*Measure Date:* 1995.09.25 *Reception:* 1995.10.02 *Announcement:* 1995.10.30 (FH92 Termination of representation)

*Former representative:* S.B.G. & K. Budapesti Nemzetközi Szabadalmi Iroda, Budapest (HU)

**Publication of patent applications (BB9A)**

Hungarian Patent Office  
PIPACS 2003/I.

*Date of query:* 2003.05.30

*Query string:* P8303791

*Number of hits:* 1 measure

*Printed:* 1

*Sort:* Patent number (descending)

(51)	(13) A	1985.11.28
(11) T/37 008	(21) P8303791	(22) 1983.11.03
(73) Győri Hütőipari Vállalat, Győr (HU)		
(72) dr. Beke György, Budapest (HU), 20%, Kiss Magdolna, Budapest (HU), 16%, Dégen Gyula, Budapest (HU), 15%, Botár Lászlóné, Budapest (HU), 15%, dr. Sebők András, Budapest (HU), 13%, Práder Antal, Budapest (HU), 13%, Kozári Tibor, Győr (HU), 8%		
<b>(54) Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására</b>		
(74) S.B.G. & K. Budapesti Nemzetközi Szabadalmi Iroda, Budapest		
(57) Eljárás gyorsfagyaszott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy járunk el, hogy		
a) 40-70 tömeg% - előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt - gyümölcsösürét, 10-30 tömeg% vizet, 5-20 tömeg% cukrot, 20-30 tömeg% sűrített tejet vagy 8-10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószert és/vagy emulgeálószert, előnyösen 4 és 8 uC közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekevernek,		
b) a keveréket ismert módon homogenizálják és előnyösen 0 és 4 uC közötti hőmérsékletre elohűtik,		
c) -4 uC körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60-120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítják, végül		
d) adagolás és töltés után -20 uC körüli hőmérsékleten ismert módon fagyaszlják.		